EL TÉ

EDUARDO ZULETA

REPERTORIO HISTÓRICO
Órgano de la Academia Antioqueña de Historia
AÑO III. –Nos. 1 y 2.- NOVIEMBRE DE 1919

EL TE.

Las primeras semillas de té le fueron enviadas del Brasil al Dr. Juan de Dios Aranzazu en 1832, por el General Juan María Gómez. El Dr. Aranzazu envió estas semillas a Rionegro y a La Ceja lugares donde estas semillas se produjeron muy bien. Es curioso el hecho de que el Gobernador de la Provincia fue criticado por vecinos de alguna población porque el Dr. Aranzazu no les había enviado a ellos semillas. El Dr. Andrés Posada Arango en su libro "Estudios Científicos", tiene un artículo referente al cultivo de esa planta. Dicho artículo es muy interesante, como es todo el libro del Dr. Posada. Lástima que obra de esta naturaleza no se haya vulgarizado en las escuelas y colegios como ella se merece. Sería muy conveniente que se comenzaran aquí pequeños cultivos de té, una vez que sabemos que se produce bien y teniendo en cuenta el gran consumo que de él se hace entre nosotros. Ojalá que la Sociedad de Mejoras de Públicas pidiera semillas al Cónsul o Encargado de Negocios en Colombia en el Brasil, de té, y las repartiera a los que desearan ensayar este cultivo de acuerdo a las indicaciones que hace el Dr. Posada Arango en el notable artículo a que nos hemos referido. Como sabemos el tesón con que la benemérita S. de M. P. Se interesa por todo asunto de progreso, nos atrevemos a hacerle esta indicación. Cuando nosotros dirigíamos la Escuela de Agricultura escribimos a varios Cónsules y Ministros nuestros en Sur América, Cuba y Estados Unidos, oficios en que solicitábamos semillas de plantas tropicales, y solamente el Dr. Urueta, digno Ministro de Colombia en Washington, se dignó contestarnos y enviarnos muchas semillas para la Escuela.

El Sr. César Piedrahita, Secretario de Hacienda del departamento, envió a la Escuela de Agricultura unas semillas de té de Ceylán enviadas de Tocaima, si no recordamos mal, por su sobrino, el Ingeniero Uribe Piedrahita. No dio resultado alguno la siembra de dichas semillas y tampoco germinaron. Por eso nos atrevemos a indicar con preferencia el té de Brasil, por estar ensayado con buenos resultados. Con el Sr. Gabriel Ortiz Williamson, de Bogotá, podrían adquirirse datos sobre el cultivo de té de Ceylán.

EUCALIPTUS.

Fue D. Pastor Restrepo el primero que hizo germinar semillas de eucaliptus aquí, en 1869. Sembró cuatro árboles en la Plaza de Villanueva, hoy Parque de Bolívar. Dichos árboles se desarrollaron muy bien.

Cultivaron después el eucaliptus aquí D. Eusebio A. Jaramillo, D. Eduardo Vásquez y D. Juan Lalinde. En ese mismo año escribió artículos en que se recomendaba ese cultivo y el de la datilera D. Vicente Restrepo.

En 1870, D. Juan Uribe Santamaría publicó un aviso en uno de los periódicos de la ciudad en el que se decía: "que regalaba árboles de eucaliptus a todos los que desearan sembrar esta utlísima planta".

A mediados del siglo pasado introdujo D. Juan Santamaría y sembró en su casa de "La Alameda", olivos, mangos, canelos y dátiles. El olivo existió hasta hace poco, pero no produjo; el canelo aún existe y el mango número 8, que produjo mucho, duró hasta hace pocos años. La datilera produjo, pero los dátiles no tienen el sabor agradable de los dátiles africanos. En "El Guamal" finca de D. Luciano Restrepo, en el camino que va para "El Poblado", hubo también mangos número 8, de semillas que trajo de Jamaica, si no estamos mal informados, un Sr. Upegui, también a mediados del siglo pasado.

EL MADROÑO.

El primer madroño que hubo en Medellín los sembró, en 1812, Dª. Manuela Barrientos de Gómez, de una semilla que le envió de Popayán Dª. Rafaela Valencia de Arboleda.

NISPEROS DEL JAPON.

Las primeras semillas de níspero del Japón las envió de San Francisco de California, en 1880, Dª. Mercedes Ospina, a su padre el Dr. Mariano Ospina Rodríguez quien regaló una de estas semillas y sembró otras en su Quinta de El Poblado. El primer árbol de nísperos que hubo en Medellín y que aún existe, es el que hay en la casa de D. Eusebio A. Jaramillo y proviene de las semillas que regaló el Dr. Ospina.

NARANJAS MANDARINAS.

Las introdujo de Europa D. Pastor Restrepo. Quizá los árboles que produjeron primero aquí fueron los sembrados en "La Alameda" por D. Joaquín Santamaría, a fines del siglo pasado, enviados por D. Pastor Restrepo.

EL AÑIL

En 1860 hubo aquí un gran entusiasmo por el cultivo del añil. D. Pedro María González puso una plantación cerca a Sopetrán. Allá fueron muchas personas de Medellín a visitar el establecimiento y salieron entusiasmadas. La Asamblea decretó para el Sr. González una medalla de oro. Muchos hombres de negocio emprendieron también el cultivo del añil entre ellos D. Tomás Uribe Toro y D. Alonso Angel. Al fin y al cabo dicho cultivo fue un fracaso completo. ¿A qué se debió esto? Quizá a la falta de técnica, quizá a los gastos de exportación y a lo impropio del terreno, a los excesivos gastos de producción, tal vez. Ojalá que los que conocieron este negocio pudieran dar datos sobre el asunto, pues no dejaría de ser útil para enseñanza posterior de cultivo de otras clases y nuevos, entre nosotros. En los pueblos mineros estos fracasos eran muy frecuentes. Se sabía por ejemplo que una región como la de Remedios era rica. Cualquiera que encontraba un filón, formaba una sociedad y ponía molinos, hacia carreteaderos, casas, etc. resultaba que el mineral tenía poco oro y venía la quiebra de la empresa. Hoy, un poco más avisados, hacen ensayar el mineral, ponen un molino pequeño y con un minero y dos peones averiguan si vale o no la pena de hacer un montaje en regla.

EL BIENMESABE.

En el artículo anterior hablamos de este árbol. D. Manuel María Bonis, su introductor, no sabía entonces, ni siquiera nosotros hasta ahora, lo que el fruto de este árbol valía como sustancia alimenticia. Es un sabio extranjero, Profesor en la escuela de Minas, el Sr. Ehrensperger, quien ha venido a decirnos lo que significa como alimento este fruto. En la entrega número 17 de la revista Anales de la Escuela Nacional de Minas" encontramos el siguiente análisis del bienmesabe:

Agua	45-81%
Grasa de bienmesabe	27-43
Almidón	10-33
Proteína-albúminas vegetales	12
Cenizas	2
Fibra cruda	0-63
Total	99-89%

El valor alimenticio del bienmesabe es muy notable, dice el Sr. Ehrensperger, debido a que todos los elementos nutritivos están presentes en cantidad considerable.

En la ciudad de Antioquia, por un instinto popular muy interesante, llaman al bienmesabe "Seso vegetal".

Septiembre, 1919.

EDUARDO ZULETA.